

Kreyenbühl

Genuss-Handwerk.ch

backstuben-post

HAUSZEITUNG DER BÄCKEREI KONDITOREI KREYENBÜHL

AUGUST 2015

Grüezi!

**Wir haben es geschafft –
und sind für den «Best of
Swiss Gastro» nominiert!**

Eine Fachjury hat Betriebe aus der ganzen Schweiz in den verschiedenen Kategorien bewertet, in der Sparte «Coffee» haben wir einen Finalplatz erreicht! Für die Publikumswahl bis Ende September brauchen wir Ihre Unterstützung! Die Anzahl Stimmen zusammen mit der Bewertung ergeben die Platzierung für den Gastro-Award. Am 2. November findet die Award-Night statt, wo die Sieger geehrt werden. Unsere «Konkurrenz» kommt aus den grossen Städten und Agglomerationen – wir wollen beweisen, dass auch auf dem Land «Coffee-Gastronomie» mit Genuss und Leidenschaft gelebt wird! Schenken Sie uns Ihre Stimme beim Voting mit einer Stimmkarte oder online über folgenden Link:
<http://bosg.ch/5748>

Übrigens: Wenn Sie die Stimmkarte bei uns abgeben, haben wir ein süsses Dankeschön für Sie bereit!

Vielen Dank!

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
Bäckerei-Konditorei-Café Kreyenbühl



Samstag, 22. August 2015, 9 bis 16 Uhr im Café Kreyenbühl

**«It's
Coffee-
Time»**

Wir laden Sie ein zu einem Apéro mit kleinen Köstlichkeiten zum Thema Kaffee. – Lassen Sie sich von uns verführen!

Chia-Raps-Brot - Powerbrot mit Dinkelmehl

Gönnen Sie Ihrer Gesundheit dieses knusprige Genuss-Erlebnis!
Die Chia- und Raps-Samen sind reich an wertvollen Eiweissen und haben einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Ein reines Dinkelmehl und Haferflocken ergeben das einzigartige Aroma und beste Frischhaltung.
Natürlich auch täglich zum Degustieren in unserem Geschäft.



Die Samen von Chia- und Rapspflanzen bereichern das Brot aus Dinkelmehl und Haferflocken

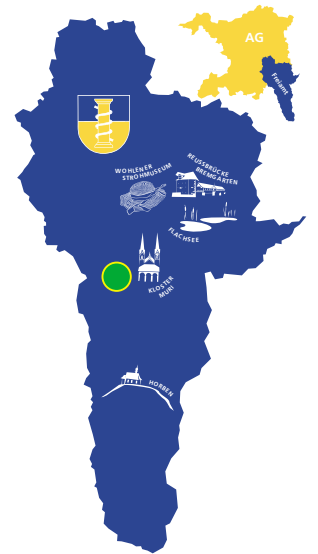


Freiämter Schatzkiste - unsere Partner Käserei Berglinde, Buttwil

Der Käser Beat Meier pflegt sein Handwerk mit grosser Leidenschaft! Mit seiner Ausbildung als Landwirt und später zum Käser weiss Beat genau, welche Geheimnisse in einen genussvollen Käse gehören. Eine seiner Spezialitäten sind die Mozzarella:

Ob mit Kuhmilch oder «Mozzarella di Buffola» aus Büffelmilch, diese veredeln jeden Sommersalat zum Hochgenuss!
Bei uns im Einsatz ist auch der Martini-Käse: im saftigen Sandwich oder auf dem Zmorge-Plättli im Café.

Zusammen mit seiner Frau Tamara hat Beat Meier in den Dorfladen Buttwil investiert. Seit April 2015 können die Käse-Spezialitäten in ihrem schmucken neuen Laden degustiert und gekauft werden. Ein Besuch lohnt sich!



Unsere Lehrlinge - Frauenpower in der Backstube!

Diese fünf jungen Damen stehen bei uns in der Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur. Über die Lehrzeit von drei Jahren werden sie in alle Geheimnisse unseres Handwerkes eingeweiht. Mit dem Engagement in der Berufsbildung können wir auch immer wieder den Bedarf an Fachkräften in unserem Unternehmen sichern – ein wichtiger Aspekt, um in Teamarbeit spannende Genuss-Erlebnisse gestalten zu können!

Übrigens: Die Lehrstelle für 2016 ist noch frei – auch für Jungs



Von links nach rechts: Anna Rüttimann 1. Lj, Rahel Bühler 1. Lj, Angela Weibel 3. Lj, Larissa Bernet 1. Lj, Tamara Käppeli 2. Lj

Wünschen Sie sich Ihr «Traum-Dessert»!

Das saisonale Herbst-Dessert backen unsere Konditoren nach Ihren Wünschen!

Aus den untenstehenden Zutaten-Gruppen wählen Sie jeweils Ihren Favoriten aus. Aus den meistgenannten Rohstoffen entwickeln wir das neue Herbst-Dessert, welches ab 1. September zum Genuss bereit ist.

Markieren Sie einfach aus den vier Gruppen jeweils Ihren «Liebling» und geben Sie Ihre Auswahl bei uns im Geschäft ab oder senden Sie uns diese zu.



Cremen

- Mascarpone-Creme
- Joghurt-Creme
- Frucht-Mousse
- Choco-Mousse

Aromen / Früchte

- Zwetschgen
- Quitten
- Birnen
- Kaffee

«Gerüst»

- Choco-Biscuit
- Mandel-Biscuit
- Rouladen-Biscuit
- Marzipan

Dekoration

- Saison-Früchte
- Rahm-Creme
- Choco-Variationen
- Frucht-Gelee

Voting-Karte Gastro-Award

Bei Abgabe der Stimmkarte schenken wir Ihnen ein Gugelhöpfl nach Wahl!



5748

DANKE DASS SIE UNS BEWERTEN. KARTE IM BETRIEB ABGEBEN ODER **ONLINE** BEWERTEN.

1 ist die schlechteste, 6 die beste Note. Bitte nur Grossbuchstaben verwenden.

SERVICE 1 2 3 4 5 6

ESSEN & TRINKEN 1 2 3 4 5 6

AMBIENTE 1 2 3 4 5 6

WAREN SIE BEI UNS ALS...

Paar Familie mit Freunden geschäftlich allein

Anrede Herr Frau

Vorname

Nachname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Ich bestelle das neue Best of Swiss Gastro Book für CHF 25.- exkl. Versand.
Auslieferung November 2015

AGB unter www.bestofswissgastro.ch



bosg.ch/5748

Gugelhöpfl-Festival

Ein traditionelles Gebäck mit neuen Ideen aufgepeppt! Lassen sie sich überraschen von unserer Auswahl.

- Valencia-Mandel
- Choco Costa-Rica
- Aprikosen
- Rüeblli
- Apfel-Choco



Gugelhöpfl Aprikosen



Gugelhöpfl Choco Costa-Rica

Voting-Karte Gastro-Award



**Wir sind nominiert!
Bewerten Sie uns.**

Café-Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl, Muri AG

Kategorie: Coffee

Kategoriesponsor: **CECCHETTO** CONFITTORELLI



Presenter



Hauptsponsoren



Bei Abgabe der Stimmkarte schenken wir Ihnen ein Gugelhöpfl nach Wahl!

